



412211S-2018



河南咏济堂生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0005S-2018

固元糕

2018-07-23 发布

2018-07-23 实施

河南咏济堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1,1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南咏济堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：潘立国。

H N

Q B

固元糕

1 范围

本标准规定了固元糕的要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用黄明胶或食用阿胶、黄酒为主要原料，添加（或不添加）黑芝麻、核桃仁、阿胶、红枣、冰糖、枸杞、杏仁、桂圆、玛咖粉、花生仁、人参（人工种植5年以下）、葡萄干、玫瑰酱（重瓣红玫瑰）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、麦芽糊精、麦芽糖浆、木糖醇、维生素C（抗坏血酸），经原辅料前处理、称量、化胶、配料、混匀、冷凝、切块、晾糕、包装等主要工艺加工制成的固元糕。根据食用原料不同，产品可分为黄明胶固元糕和阿胶固元糕。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄原胶应符合Q/HYS 0002S的规定，兽药残留符合国家相关规定。
- 2.1.2 阿胶应符合Q/HYS 0001S或《中华人民共和国药典》2015年版第一部的规定。
- 2.1.3 桂圆应符合《中华人民共和国药典》2015年版第一部的规定。
- 2.1.4 黑芝麻、花生仁、核桃仁应符合GB 19300 的规定。
- 2.1.5 黄酒应符合GB/T13662 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合GB/T20884和GB15203 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合QB/T 1173或QB/T 1174 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB15203 的规定。
- 2.1.9 红枣应符合GB/T 5835 的规定。
- 2.1.10 枸杞应符合GB/T 18672 的规定。
- 2.1.11 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应干燥，无霉变，且符合GB 2762或GB 2763 的规定。卫生部2010年第3号公告，
- 2.1.12 玫瑰酱（重瓣红玫瑰）应符合GB/T 10782 的规定。
- 2.1.13 杏仁应符合SB/T 10617和GB 19300的规定。
- 2.1.14 葡萄干应符合NY/T 705和GB 16325 的规定。
- 2.1.15 人参（人工种植5年及5年以下）应符合卫生部公告2012年第17号的规定。
- 2.1.16 玛咖粉应符合卫生部公告2011第13号的规定。
- 2.1.17 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.19 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754 的规定。

2.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	试验方法
性 状	带果仁的块状固体	取适量被测样品于洁净的白瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽及有无杂质。用嗅觉仔细鉴别被测样品的气味。用味觉品尝其滋味，检查有无外来杂质。
色 泽	棕褐色或黑褐色	
滋味及气味	有原辅料特有的混合气味和滋味，味甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

2.4 微生物指标

应符合表3规定

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU /g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU /g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU /g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
*霉菌, CFU /g	≤	100			GB 4789.15

a 采样方案应按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 的规定

*霉菌严于食品安全国家标准 GB 7099。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定；兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用黄明胶或食用阿胶、黄酒为主要原料，添加（或不添加）黑芝麻、核桃仁、阿胶、红枣、冰糖、枸杞、杏仁、桂圆、玛咖粉、花生仁、人参（人工种植 5 年以下）、葡萄干、玫瑰酱（重瓣红玫瑰）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、麦芽糊精、麦芽糖浆、木糖醇、维生素 C（抗坏血酸），经原辅料前处理、称量、化胶、配料、混匀、冷凝、切块、晾糕、包装等主要工艺加工制成的固元糕。根据使用原料不同，产品可分为黄明胶固元糕和阿胶固元糕。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。本标准规定了固元糕的要求、试验方法、检验规则等。

本标准中霉菌指标严于国家标准 GB 7099 的规定。

河南咏济堂生物科技有限公司